



MODE D'EMPLOI

MACHINE A PAIN



BM2F

www.primo-elektro.be

CARTE DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

“Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de nous contacter par téléphone au numéro ci-dessous.”

BENCO FRANCE

Info : Tél : 00800/546.32.200

horaires : lundi - vendredi : 8h - 12h, 13h - 16.30h

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) :

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d'achat du produit.
2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l'expiration de celle-ci.
3. Nous vous prions de ne pas nous retourner le produit défectueux avant que vous ayez contacté le service après vente.

Veuillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non suivi des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un S.A.V. non mentionné sur la carte de garantie.

Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s'adresser au S.A.V. mentionné.

A CONSERVER POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE

NOM

ADRESSE

CODE POSTAL LOCALITE

TEL :

DEFAULT :

This image shows a single sheet of white paper with ten horizontal dashed lines, typical of primary school handwriting practice paper. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers.

SI LE CORDON D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL EST ENDOMMAGÉ, IL DOÎT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈS-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER UN DANGER.

Instructions Importantes A conserver pour un usage ultérieur

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions de sécurité ci-dessous, avant d'utiliser l'appareil électrique:

- Veillez à ce que la tension du réseau corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal, si vous l'avez laissé tomber ou si d'une manière ou d'une autre l'appareil est endommagé. Adressez-vous au service après-vente ou le centre de service le plus proche pour faire examiner ou réparer l'appareil.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides pour éviter le risque de chocs électriques.
- Retirez la fiche de la prise, si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, si vous voulez introduire ou enlever des parties ou si vous voulez nettoyer la machine à pain.
- Veillez à ce que le cordon électrique ne soit jamais fortement plié ou n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez que des accessoires recommandés par le fabricant pour éviter le risque de lésions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou par des personnes manquant de l'expérience ou de connaissance, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne placez l'appareil pas à proximité de brûleurs à gaz, de fours électriques ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent quand vous déplacez l'appareil lorsque celui-ci contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne touchez pas les parties mouvantes et tournantes, si la machine à pain est en train de fonctionner.
- Ne branchez pas l'appareil, s'il n'y a pas d'ingrédients dedans.
- Ne frappez jamais sur le moule à pain pour enlever le pain. Cela pourrait endommager le moule.
- Ne introduisez jamais de feuille de métal ou d'autres matériaux métalliques dans la machine à pain pour éviter le risque d'incendie et de court-circuit.
- Ne couvrez jamais la machine à pain d'un essuie-main ou de quelque chose d'autre. Il est important que la chaleur et la vapeur puissent s'échapper. Si vous couvrez la machine à pain ou si l'appareil entre en contact avec des matériaux inflammables, il y a toujours le risque d'incendie.
- Débranchez toujours l'appareil, avant de retirer la fiche de la prise.
- N'utilisez pas la machine à pain pour d'autres fins que celles pour lesquelles

l'appareil est destiné.

- Cet appareil est équipé d'une fiche mise à la terre. Veillez à ce que la prise dans votre maison soit aussi mise à la terre.
- Il est interdit d'utiliser la machine à pain avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme: dans les cuisines du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail; dans les fermes; par les hôtes d'hôtels, de motels et d'autres hébergements; dans les chambres d'hôtes
- N'utilisez pas la machine à pain à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil sans le moule à pain pour éviter d'endommager l'appareil.
- Conserver ces instructions pour référence ultérieure.
- L'appareil n'est pas destiné à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ATTENTION : vous devez respecter les quantités des ingrédients indiqués dans les recettes fournies. Ne pas dépasser ces quantités et utilisez uniquement les recettes fournies.

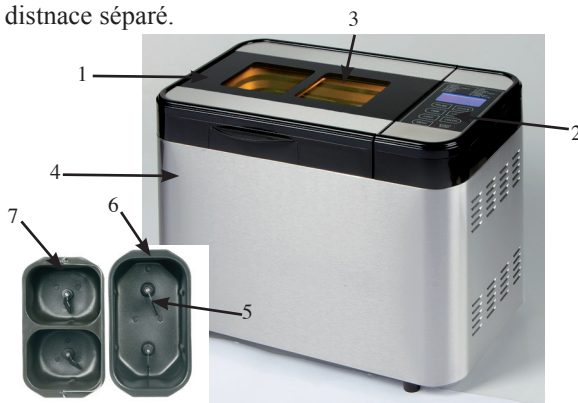
Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas destiné à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par commande à distance séparé.

PARTIES

1. Couvercle
2. Panneau de contrôle
3. Fenêtre d'observation
4. Boîtier
5. Crochet pétrisseur
6. Moule à pain
7. Moule à pain double



PANNEAU DE CONTRÔLE

Indication du programme sélectionné

Durée de fonctionnement de chaque programme

Dès que vous avez introduit la fiche dans la prise, vous entendrez un signal sonore et sur l'écran apparaîtra '1 2:55, 1200g, MEDIUM'. Le double point entre '2' et '55' ne clignotera pas tout le temps. '1' indique le programme sélectionné. '1200g' et 'MEDIUM' indiquent les réglages sélectionnés.

START/STOP

Ce bouton sert à démarrer et arrêter le programme de cuisson sélectionné. Appuyez pendant environ une seconde sur START/STOP pour démarrer un programme. Vous entendrez un signal sonore bref. Le double point sur l'écran commencera à clignoter et le programme démarrera. Vous ne pourrez appuyer d'autre bouton que START/STOP, LIGHT et PAUSE, après que le programme de cuisson a démarré.

Appuyez de nouveau pendant environ une seconde sur START/STOP pour arrêter un programme. Vous entendrez un signal sonore bref, ce qui indique que le programme s'est arrêté.

MENU

A l'aide du bouton MENU vous pouvez régler les différents programmes. Chaque fois que vous appuyez sur MENU (suivi par un signal sonore bref), un autre programme sera sélectionné. Si vous continuez à appuyer, les 12 programmes apparaîtront l'un après l'autre sur l'écran. Sélectionnez le programme souhaité. Ci-dessous chaque programme est expliqué plus en détail.

PROGRAMMES

- 1 NORMAL (basic): C'est le programme le plus utilisé pour faire du pain blanc.
- 2 PAIN COMPLET (whole wheat): Ce programme est le plus convenable pour faire des pains lourds, comme le pain complet et le pain aux céréales. Nous conseillons de ne pas utiliser la fonction de la minuterie à retardement pour avoir de bons résultats.
- 3 FRANÇAIS (french): Le temps de pétrissage et de levage de la pâte est plus long que dans le programme NORMAL .
- 4 RAPIDE (quick): C'est le programme que vous pouvez sélectionner si vous voulez faire un pain blanc dans une période plus courte. Par conséquent le pain sera plus petit que lorsque vous auriez utilisé le programme NORMAL.
- 5 SUCRÉ (sweet): Ce programme est convenable pour faire entre autres du pain aux raisins.
- 6 CAKE (cake): En sélectionnant ce programme, il faut utiliser du bicarbonate de soude ou de la levure chimique pendant le procès de levage.
- 7 CONFITURE (jam): C'est le programme pour préparer de la confiture délicieuse et fraîche. Attention! Veillez à ce que les pépins et les noyaux soient enlevés des ingrédients avant de les introduire dans le moule à pain. Les pépins pointus pourraient endommager la couche anti-adhésive.
- 8 PÂTE (dough): En sélectionnant ce programme, vous pouvez seulement faire de la pâte et la faire lever.

9 SUPER RAPIDE (ultra fast): Vous pouvez utiliser ce programme pour faire un pain dans une période qui est encore plus courte que celle du programme RAPIDE. Le pain aura une structure plus dense.

10 CUISSON (bake): C'est le programme à utiliser pour de la pâte qui est déjà tout prête, que vous avez par exemple déjà faite à l'avance. La pâte ne peut que être cuite. Ce programme sert aussi à raccourcir le temps de cuisson des réglages sélectionnés.

11 DESSERT (dessert): C'est le programme utilisé pour faire des desserts.

12 FAIT MAISON (home made): En utilisant ce programme, vous pouvez régler le temps de pétrissage, de levage et de cuisson, ainsi que la fonction de maintien au chaud selon votre propre besoin :

KNEAD1: 6-14 minutes

RISE1: 20-60 minutes

KNEAD2: 5-20 minutes

RISE2: 5-120 minutes

RISE3: 0-120 minutes

BAKE: 0-80 minutes

KEEP WARM: 0-60 minutes

Appuyez une fois sur CYCLE. KNEAD1 apparaîtra sur l'écran LCD. Appuyez sur TIME pour régler les minutes. Appuyez de nouveau sur CYCLE pour confirmer.

Appuyez encore une fois sur CYCLE pour passer à l'étape suivante. RISE1 apparaîtra sur l'écran LCD. Appuyez ensuite sur TIME pour régler les minutes. Si vous maintenez TIME enfoncé, les minutes s'additionneront plus vite. Appuyez sur CYCLE pour confirmer.

Réglez ainsi aussi les autres étapes. Une fois que vous avez fini, appuyez finalement sur START/STOP pour confirmer tous les réglages.

Appuyez encore une fois sur START/STOP pour démarrer le programme.

Note: ce réglage peut être sauvegardé dans la mémoire de la machine à pain.

COLOR

A l'aide de ce bouton vous pouvez régler la couleur de la croûte (légère, moyenne ou foncée).

LOAF

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la dimension du pain : 1000g, 1200g ou 1400g. Dès que vous aurez sélectionné la dimension souhaitée, l'écran affichera la dimension correspondante.

Le temps de cuisson peut varier en fonction de la dimension du pain.

Il est seulement possible d'utiliser ce bouton en sélectionnant les programmes suivants: NORMAL, PAIN COMPLET, FRANÇAIS, SUCRÉ et SUPER RAPIDE.

Note: Si vous désirez utiliser le moule à pain double, vous ne pouvez que sélectionner 1000g. En utilisant le moule à pain simple, vous pouvez sélectionner 1000g, 1200g et 1400g.

TIME

Si vous voulez que l'appareil ne commence pas à fonctionner immédiatement, vous pouvez utiliser ce bouton pour retarder la mise en marche.

Vous pouvez régler la minuterie à retardement comme suivant :

1 Sélectionnez le programme (MENU), la couleur de la croûte (COLOR) et la dimension du pain (LOAF).

2 Appuyez sur TIME pour régler la minuterie à retardement. Attention : le délai à régler doit comprendre le temps de cuisson.

Exemple: supposez qu'il soit 20h30 et que vous désiriez que votre pain soit prêt à 7h le lendemain matin. Appuyez sur TIME jusqu'à ce qu'il apparaisse 10:30 sur l'écran (chaque fois que vous appuyez sur le bouton, le délai s'augmente avec 10 minutes), car dix heures et demie seront bien passées à partir du moment où vous avez appuyé sur TIME jusqu'au moment où le pain devra être prêt (à 7h du matin).

3 Appuyez sur STOP/START pour activer la minuterie à retardement. Le double point sur l'écran clignotera et l'écran affichera le compte à rebours indiquant le temps restant. Note : La durée maximale de la minuterie à retardement est 13 heures. N'utilisez pas la minuterie à retardement, si vous utilisez des ingrédients périssables, comme des oeufs, du lait frais, des fruits et des oignons.

LIGHT

Appuyez une fois sur ce bouton et la lumière s'allumera. Ainsi vous pouvez suivre le procès de cuisson. Si vous appuyez endéans la minute encore une fois sur le bouton, la lumière s'éteindra. Après une minute, il n'est plus nécessaire d'appuyer sur le bouton, car la lumière s'éteindra automatiquement.

PAUSE

Une fois que le programme est démarré, vous pouvez toujours interrompre le procès à n'importe quel moment, en appuyant sur le bouton PAUSE.

Le programme s'arrêtera, mais le réglage est sauvegardé dans la mémoire et le temps restant clignotera sur l'écran. Appuyez encore une fois sur PAUSE pour reprendre le programme sélectionné.

FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Après la cuisson, le pain est encore maintenu au chaud automatiquement pendant une heure. Si vous désirez enlever le pain plus tôt, vous pouvez arrêter cette fonction, en appuyant sur START/STOP.

MÉMOIRE

S'il y aurait une interruption de courant pendant le procès du programme de cuisson, le procès de cuisson recommencera automatiquement après 10 minutes, même sans que vous appuyiez sur START/STOP. Si la durée d'interruption dépasse les 10 minutes, le réglage ne peut pas être sauvegardé dans la mémoire. Il faut alors enlever tous les ingrédients du moule à pain, introduire de nouveaux ingrédients et démarrer

de nouveau la machine à pain. Si la pâte n'était pas encore en train de lever pendant l'interruption de courant, vous pouvez appuyer sur START/STOP immédiatement et redémarrer le programme.

VERROUILLAGE PANNEAU DE CONTRÔLE

Pour verrouiller le panneau de contrôle, vous appuyez d'abord sur CYCLE et après sur COLOR. Une fois que le panneau de contrôle a été verrouillé, aucun bouton de contrôle, sauf CYCLE et COLOR, ne peut être utilisé. Grâce à cette fonction, le procès de cuisson ne peut pas être interrompu involontairement et les enfants ne pourront pas utiliser la machine à pain, quand vous n'êtes pas à proximité de l'appareil. Si vous désirez ne pas utiliser cette fonction, les boutons de contrôle seront quand même verrouillés, cinq minutes après que le programme de cuisson a commencé. Vous devrez d'abord déverrouiller l'appareil, si vous voulez utiliser les boutons de contrôle.

ENVIRONNEMENT

Cette machine à pain fonctionnera bien à toutes les températures, mais selon vous l'utilisez dans une pièce très chaude ou très froide, la dimension du pain peut varier. Nous vous conseillons de maintenir la température ambiante entre 15°C et 34°C.

MESSAGE D'ERREUR SUR L'ÉCRAN

1. S'il apparaît 'H HH' sur l'écran, après que vous avez appuyé sur START/STOP, cela veut dire que la température dans la machine à pain est encore trop élevée. Arrêtez le programme de cuisson, ouvrez le couvercle et laissez refroidir l'appareil pendant 10 à 20 minutes.
2. S'il apparaît 'E E0' ou 'E E1' sur l'écran, après que vous avez appuyé sur START/STOP, le capteur de température ne fonctionne pas. Faites examiner l'appareil par un électricien qualifié.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Si vous utilisez la machine à pain pour la première fois, il est possible que vous apperceviez de la fumée et une certaine odeur. Cela est parfaitement normal et n'est que temporaire. Veillez à ce que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.

1. Contrôlez si toutes les parties et tous les accessoires sont inclus et que l'appareil n'a pas été endommagé.
2. Nettoyez toutes les parties selon les instructions du dernier paragraphe 'Maintenance et nettoyage'.
3. Sélectionnez BAKE et faites fonctionner la machine à pain pendant 10 minutes, sans qu'il y ait quelque chose dedans. Laissez refroidir l'appareil et nettoyez toutes les parties de nouveau.
4. Séchez bien toutes les parties et montez la machine à pain. L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

MODE D'EMPLOI

1. Placez le moule à pain et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se mette en place (vous entendrez un clic).

Fixez le crochet pétrisseur sur l'axe. Nous conseillons d'utiliser de la margarine résistante à la chaleur, avant de placer le crochet pétrisseur, pour éviter que la pâte adhère au crochet pétrisseur et pour que vous puissiez enlever facilement le pain de la machine à pain.

2. Mettez les ingrédients dans le moule à pain de la façon suivante et dans l'ordre suivant :

La moitié de la farine nécessaire

L'eau/le lait

Le beurre/l'huile

Éventuellement des oeufs

Le reste de la farine nécessaire

Le sucre (mettez le sucre d'une côté)

Le sel (mettez le sel de l'autre côté)

La levure (mettez la levure dans un petit trou au milieu)

Attention! Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec l'eau. Il est possible que l'eau active la levure, avant que les ingrédients ne soient suffisamment mélangés et pétris.

ATTENTION : vous devez respecter les quantités des ingrédients indiqués dans les recettes fournies. Ne pas dépasser ces quantités et utilisez uniquement les recettes fournies.

3. Fermez le couvercle doucement et introduisez la fiche dans la prise.

4. Appuyez sur MENU jusqu'à ce que vous ayez sélectionné le programme souhaité.

5. Appuyez sur COLOR pour sélectionner la couleur de croûte souhaitée.

6. Appuyez sur LOAF pour sélectionner la dimension souhaitée.

7. Réglez éventuellement la minuterie à retardement en appuyant sur TIME.

8. Appuyez pendant environ une seconde sur START/STOP.

9. Pendant les programmes NORMAL, PAIN COMPLET, FRANÇAIS, RAPIDE, SUCRÉ, CAKE, SUPER RAPIDE et FAIT MAISON, vous entendrez des signaux sonores indiquant que vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients. Il est possible qu'il s'échappe de la vapeur quand vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson. C'est tout à fait normal.

10. À la fin du processus de cuisson, vous entendrez un signal sonore. Appuyez pendant environ une seconde sur START/STOP pour arrêter le programme. Ouvrez le couvercle, tournez le moule à pain contre le sens des aiguilles d'une montre en utilisant des gants de cuisine et enlevez le moule à pain de la machine à pain.

ATTENTION: Le moule à pain et le pain peuvent être très chauds! Soyez prudent !

11. Laissez refroidir le moule à pain, avant d'enlever le pain. Essayez de détacher prudemment les côtés du pain du moule à pain avec une spatule anti-adhésive.

12. Mettez le moule à pain à l'envers sur une grille ou une surface propre et secouez-le légèrement jusqu'à ce que le pain se détache.

13. Laissez refroidir le pain pendant environ 20 minutes, avant de couper le pain.

Nous vous conseillons de couper le pain avec un couteau électrique. Si vous utilisez un couteau de cuisine ou un couteau à fruits, le pain peut perdre sa forme.

14. Si, à la fin du programme de cuisson, vous n'êtes pas là et vous n'avez pas appuyé sur START/STOP, le pain est encore maintenu au chaud automatiquement pendant une heure. Une fois cette heure écoulée, vous entendrez 10 signaux sonores.

15. Retirez la fiche de la prise, quand la machine à pain est prête ou quand l'appareil n'est pas utilisé.

ATTENTION: Utilisez le crochet pour enlever le crochet pétrisseur au fond du pain. Le pain est chaud! Soyez donc extrêmement prudent et utilisez des gants de cuisine.

NOTE: Conservez le pain dans un sac en plastique fermé ou dans une boîte, si vous n'avez pas mangé le pain entier. À température ambiante normale, le pain peut généralement être conservé jusqu'à 3 jours au maximum. Si vous voulez conserver le pain plus longtemps, vous pouvez le conserver dans un sac en plastique fermé ou dans une boîte dans le réfrigérateur pendant quelques jours. Vu qu'il n'y a pas de conservateurs dans le pain que vous faites vous-même, la durée de conservation est plus courte que celle du pain du magasin.

MODE D'EMPLOI SPÉCIAL

1. pour le programme RAPIDE

Pendant le programme RAPIDE la machine à pain fait des pains dans une période courte avec de la levure chimique ou du bicarbonate de soude au lieu d'avec de la levure. Pour obtenir un résultat parfait, nous conseillons de d'abord verser tous les ingrédients liquides au fond du moule à pain et d'ajouter là-dessus les ingrédients solides. Au début du pétrissage, les ingrédients solides pourraient s'accumuler dans les coins du moule à pain. Par conséquent, il est important que vous aidiez à pétrir, en utilisant une spatule en caoutchouc, pour éviter des grumeaux de farine.

2. pour le programme SUPER RAPIDE

Pendant le programme SUPER RAPIDE la machine à pain peut cuire du pain dans une période encore plus courte que pendant le programme RAPIDE. Par conséquent, la structure du pain est plus dense. En sélectionnant ce programme, vous devez tenir compte de la température de l'eau, parce que celle-ci peut influencer négativement la fermentation. Si la température de l'eau est trop basse, le pain ne lèvera pas assez et n'aura pas la dimension attendue. Si, par contre, elle est trop élevée, les composants actifs dans la levure seront anéantis et cela influence aussi le résultat de cuisson. La température de l'eau idéale est entre 45°C et 50°C. Utilisez donc toujours, avant de sélectionner le programme SUPER RAPIDE, un thermomètre de cuisson pour contrôler la température de l'eau.

3. pour le moule à pain double

La capacité de chaque moule à pain est 550 g. Sélectionnez donc comme dimension souhaitée toujours 1000 g.

Le moule à pain double peut être utilisé de trois différentes manières:

Vous pouvez cuire du pain, en sélectionnant n'importe quel programme et en utilisant

seulement un des deux moules à pain.

Vous pouvez cuire deux pains égaux, en sélectionnant n'importe quel programme.

Vous pouvez cuire deux pains différents.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Retirez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil, avant de le nettoyer.

Moule à pain et moule à pain double: enlevez le moule à pain en le tournant contre le sens des aiguilles d'une montre et en le retirant de l'appareil à l'aide de la poignée. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du moule à pain avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'objets pointus ou d'abrasifs pour éviter que la couche anti-adhésive soit endommagée. Le moule à pain doit être entièrement sec, avant d'être remplacé de nouveau.

ATTENTION: Placez le moule à pain dans la machine à pain, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il se mette en place (vous entendrez un clic). Si le moule à pain est bloqué, tournez-le légèrement, jusqu'à ce qu'il soit placé correctement, et poussez-le vers le bas.

Crochets pétrisseurs: Si vous avez des difficultés à enlever le crochet pétrisseur du pain, vous pouvez utiliser le crochet. Nettoyez le crochet pétrisseur avec un chiffon humide. Tant le moule à pain que les crochets pétrisseurs peuvent être mis dans le lave-vaisselle.

Boîtier: Nettoyez l'extérieur de la machine à pain avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'abrasifs pour ne pas ternir la couche brillante. N'immergez jamais le boîtier dans de l'eau.

ATTENTION: Il n'est pas nécessaire d'enlever le couvercle avant de nettoyer l'appareil.

Veillez à ce que la machine à pain soit complètement refroidie, qu'elle soit propre et sèche et que le couvercle soit fermé, avant que vous rangiez l'appareil.

EXPLICATION DES INGRÉDIENTS POUR FAIRE DU PAIN

La farine de pain

La farine de pain a un taux élevé de gluten et contient beaucoup de protéines. Elle a une bonne élasticité et grâce à celle-ci, la dimension du pain est maintenue sans que le pain s'affaisse, une fois que la pâte a levé. Son taux de gluten étant plus élevé que celui de la farine commune, elle peut être utilisée pour faire des pains plus grands et plus riches en fibres. La farine de pain est l'ingrédient le plus important pour faire du pain.

La farine commune

La farine commune est un mélange de blé tendre raffiné et de blé dur et est spécialement utilisée pour faire des pains avec le programme RAPIDE et des cakes.

La farine complète

La farine complète se fait de grains de blé et contient des sons et des germes de blé. La farine complète est plus lourde et plus nourrissante que la farine commune.

Généralement le pain fait avec de la farine complète est plus petit. C'est pourquoi beaucoup de recettes combinent la farine complète et la farine de pain pour obtenir de meilleurs résultats.

La farine de blé noir

La farine de blé noir, parfois aussi appelé 'la farine rustique', est une sorte de farine avec un taux de fibres élevé qui se ressemble à la farine complète. Pour obtenir un pain grand, il faut l'utiliser en combinaison avec la farine de pain.

La poudre pour faire des cakes

La poudre pour faire des cakes est faite en moulant du blé tendre ou du blé pauvre en protéines. Elle est utilisée spécialement pour faire des cakes.

La farine de maïs ou la farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont faites respectivement de maïs et d'avoine. On utilise ces ingrédients pour faire du pain complet et pour améliorer le goût et la structure du pain.

Le sucre

Le sucre est très important pour la couleur de croûte et le goût du pain. En outre, cet ingrédient est aussi utilisé comme substance alimentaire dans le pain à la levure. Généralement on utilise du sucre blanc, mais dans certains cas, aussi le sucre roux, le sucre glace ou le sucre de canne est utilisé.

La levure

Pendant le procès de fermentation du gaz carbonique est libéré, ce qui rend le pain plus aéré et les fibres plus doux. Pour qu'elle s'accroisse rapidement, la levure a besoin de carbones de sucre et de farine. Généralement il y a trois espèces de levure : la levure fraîche, la levure sèche active et la levure instantanée. La levure instantanée est plus utilisée et agit plus vite que la levure sèche active, mais le procès de fermentation est meilleur, quand vous utilisez la levure sèche active.

La conversion de la quantité de levure sèche active vers la quantité de levure instantanée va comme suit :

1 cuillère à thé de levure sèche active = $\frac{3}{4}$ cuillère à thé de levure instantanée

1,5 cuillères à thé de levure sèche active = 1 cuillère à thé de levure instantanée

2 cuillères à thé de levure sèche active = 1,5 cuillères à thé de levure instantanée

La levure doit être conservée dans le réfrigérateur. Sinon, les composants actifs seront anéantis à température élevée. Vérifiez toujours avant de l'utiliser si la levure est encore fraîche, en contrôlant la date limite d'utilisation. Après l'avoir utilisée, remettez la levure toujours le plus vite possible dans le réfrigérateur. Si le pain ou la pâte ne lèvent pas, c'est souvent dû à de la levure dont la date d'expiration est passée. Ainsi vous pouvez contrôler si la levure est encore fraîche et active ou non :

Versez une demi tasse de l'eau chaude (45-50°C) dans un verre gradué.

Ajoutez une cuillère à thé de sucre blanc et remuez le tout. Éparpillez maintenant deux cuillères à thé de levure sur l'eau.

Placez le verre gradué pendant 10 minutes dans un endroit chaud. Ne remuez pas l'eau.

L'écume doit presque remplir la tasse entière. Sinon, la date d'expiration de la levure est passée et la levure n'est par conséquent plus active.

Le sel

Le sel est nécessaire pour améliorer le goût du pain et en plus, il donne de la couleur à la croûte. Le sel peut toutefois également empêcher que la levure lève. C'est pourquoi il est important de ne pas utiliser trop de sel dans une recette. Si vous ne voulez pas utiliser de sel, vous pouvez aussi omettre cet ingrédient, mais le pain sera par conséquent plus grande.

Les oeufs

Les oeufs améliorent la structure du pain et donnent plus de valeur nutritive au pain.

La graisse, le beurre et l'huile végétal

La graisse amollit le pain et grâce à la graisse, vous pouvez aussi conserver votre pain plus longtemps. Le beurre doit toujours être fondu ou être coupé en petits morceaux, avant d'être utilisé.

La levure chimique

La levure chimique est surtout utilisée dans les programmes SUPER RAPIDE et CAKE. Il ne faut pas de temps pour faire lever la pâte, vu qu'il se produit une réaction chimique pendant le procès de cuisson.

Le bicarbonate de soude

Le bicarbonate de soude a la même fonction que la levure chimique et peut aussi être utilisé en combinaison avec cet ingrédient.

L'eau et d'autres liquides

L'eau est un ingrédient essentiel pour faire du pain. La température de l'eau idéale est entre 20°C et 25°C ; sauf le programme SUPER RAPIDE demande une température de l'eau entre 45 et 50°C. L'eau peut aussi être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée avec 2% de lait en poudre, ce qui améliore le goût et la couleur de croûte du pain. Selon quelques recettes, on peut aussi ajouter du jus (comme le jus de pomme, d'orange ou de citron) afin de donner plus de goût au pain.

MESURE DES INGRÉDIENTS

Ce qui est important pour faire du bon pain, c'est bien mesurer les quantités de chaque ingrédient. Pour ce faire, nous vous conseillons d'utiliser un verre gradué ou une cuillère mesure. C'est primordial pour obtenir un résultat de cuisson parfait.

Mesure des ingrédients liquides

Nous vous conseillons de mesurer l'eau, le lait frais ou la solution de lait en poudre à l'aide du verre gradué. Placez le verre gradué sur une surface horizontale pour pouvoir bien voir la graduation. Nettoyez toujours le verre gradué, avant de mesurer d'autres ingrédients.

Mesure des ingrédients solides

Il est conseillable de mesurer les ingrédients solides, en les transvasant prudemment dans le verre gradué et en les aplanissant ensuite avec un couteau. Ne tassez pas les ingrédients pour pouvoir encore ajouter des ingrédients supplémentaires, car cela aura un effet sur l'équilibre dans la recette. De petites quantités peuvent être mesurées avec la cuillère mesure.

L'ordre des ingrédients à ajouter

Ajoutez les ingrédients dans l'ordre comme décrit dans le paragraphe 'Mode d'emploi'.

La farine ne peut pas se mouiller et la levure ne peut être ajoutée que sur la farine sèche.

Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel. Les ingrédients de fruit ne peuvent être ajoutés qu'après le signal sonore. Si vous utilisez la minuterie à retardement, vous ne pouvez jamais utiliser d'ingrédients périssables comme des fruits ou des oeufs.

ATTENTION : vous devez respecter les quantités des ingrédients indiqués dans les recettes fournies. Ne pas dépasser ces quantités et utilisez uniquement les recettes fournies

S'IL Y AURAIT DES PROBLÈMES

N°	PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
	Pendant la cuisson, de la fumée sort de l'orifice de ventilation.	Quelques ingrédients adhèrent à l'élément de chauffage lors de la première utilisation ; il y a des restes d'huile sur l'élément de chauffage	Retirez la fiche de la prise et nettoyez l'élément de chauffage. Soyez prudent. Faites fonctionner la machine à pain lors de la première utilisation avec le couvercle ouvert et sans qu'il y ait quelque chose dedans.

	La croûte est trop épaisse au fond du pain.	Le pain a été maintenu au chaud trop longtemps et par conséquent, trop de l'eau s'est évaporée.	Enlevez le pain plus vite, sans le maintenir au chaud.
	Vous éprouvez des difficultés à enlever le pain du moule à pain	Le crochet pétrisseur adhère à l'axe dans le moule à pain.	Remplissez le moule à pain avec de l'eau chaude, après que vous en avez enlevé le pain. Laissez tremper le crochet pétrisseur pendant 10 minutes. Ensuite, enlevez-le et nettoyez-le.
	Les ingrédients ne sont pas bien mélangés et le résultat de cuisson est mauvais.	Le programme sélectionné n'est pas approprié. Le couvercle a été ouvert quelques fois. Le pain est sec et la croûte n'est pas dorée. La résistance de la pâte à mélanger est trop forte, les crochets pétrisseurs ne peuvent pas pétrir et tourner correctement.	Sélectionnez le programme approprié. N'ouvrez pas le couvercle avant la fin du programme. Contrôlez l'ouverture du crochet pétrisseur, enlevez le moule à pain et faites fonctionner l'appareil sans contenu. Si vous continuez à avoir ce problème, contactez le service après-vente.

	Il apparaît 'H HH' sur l'écran, après que vous avez appuyé sur START/STOP.	La température dans la machine à pain est encore trop élevée pour pouvoir cuire du pain.	Appuyez sur START/STOP, retirez la fiche de la prise, enlevez le moule à pain et laissez refroidir la machine à pain avec le couvercle ouvert.
	Le moteur fait du bruit, mais la pâte n'est pas bien pétrie.	Le moule à pain n'a pas été placé correctement ou il y a trop de pâte qui doit être pétrie.	Contrôlez si le moule à pain a été placé correctement et vérifiez si la pâte a été faite selon la recette et si tous les ingrédients ont été mesurés d'une manière précise.
	Le pain est trop grand de manière que le couvercle ne peut plus être fermé.	Trop de levure ou trop de farine ou la température de l'eau ou la température ambiante est trop élevée.	Contrôlez la température et vérifiez la quantité des ingrédients.
	Le pain est trop petit ou n'a pas levé.	Vous n'avez pas utilisé de levure ou trop peu de levure. La levure n'est pas active à cause de la température de l'eau trop élevée. La levure a été mélangée avec du sel. La température ambiante est trop basse.	Contrôlez la quantité de levure. Augmentez la température ambiante, si nécessaire.
	Il y a tellement de pâte que celle-ci dépasse le bord du moule à pain.	Trop de levure a été utilisée, ainsi que trop de liquides et par conséquent la pâte est trop ramollie.	Réduisez la quantité de liquides et suivez la recette.

	Pendant le cuisson, le pain s'affaisse au centre.	Vous n'avez pas utilisé la farine correcte. C'est pourquoi la pâte ne lève pas. La levure agit trop vite ou a une température trop élevée. Un excès d'eau rend la pâte humide et ramollie.	Utilisez de la farine de pain ou de la levure chimique plus puissante. Utilisez la levure à température ambiante. Adaptez la quantité d'eau dans la recette selon la capacité d'absorption d'eau.
	Le pain est trop lourd et la structure est trop dense.	Vous avez utilisé trop de farine ou trop peu d'eau. Vous avez utilisé trop d'ingrédients de fruit ou trop de farine complète.	Réduisez la quantité de farine ou utilisez plus d'eau. Réduisez la quantité d'ingrédients utilisés et utilisez plus de levure.
	Quand vous entamez le pain, il semble vide à l'intérieur.	Vous avez utilisé trop d'eau ou trop de levure ou pas de sel. La température de l'eau est trop élevée.	Utilisez moins d'eau ou de levure et vérifiez si vous avez utilisé du sel. Contrôlez la température de l'eau.
	À l'extérieur du pain il y a des ingrédients secs.	Vous avez utilisé des ingrédients collants, comme le beurre et les bananes, etc. La pâte n'a pas été pétrie bien à cause du manque d'eau.	N'ajoutez pas d'ingrédients collants. Vérifiez si la machine à pain fonctionne bien et contrôlez la quantité d'eau.

	La croûte est trop épaisse et la couleur de croûte trop foncée, si vous faites des cakes ou des préparations avec beaucoup de sucre.	Des recettes et des ingrédients différents ont beaucoup d'effet sur le cuisson. Si vous utilisez beaucoup de sucre, le pain aura une couleur de croûte très foncée.	Si la couleur de croûte est trop foncée parce que vous avez utilisé trop de sucre, appuyez 5 à 10 minutes avant la fin du programme sur START/STOP pour interrompre le programme. Laissez le pain ou le cake pendant 20 minutes dans le moule à pain avec le couvercle fermé.
--	---	--	--

